



Boletín

1



Colegio de Etnólogos
y Antropólogos Sociales, A. C.

Núm. 1, Nueva Época
Verano-invierno de 1998

CEAS

Consejo Directivo 1997-1999

Presidencia

Agustín Ávila Méndez

Vicepresidencia

Ma. Guadalupe Escamilla Hurtado

Secretaría de organización

Antonio Escobar Ohmstede

Saúl Millán Valenzuela

Secretaría técnica

Zazil Sandoval Aguilar

Ángeles Uriega Ponce de León

Tesorería

Teresa Rojas Rabiela

Carmen Icazuriaga Montes

Comité de vigilancia

Virginia Molina y Ludy

Alejandro Pinet Plascencia

La actual mesa directiva del Colegio de Etnólogos y Antropólogos Sociales presenta el primer número de la nueva época de su boletín, donde se pretende dar a conocer y divulgar trabajos de sus socios en el quehacer de la antropología social y la etnología, así como de las actividades académicas que se realizarán. Los números posteriores de este boletín tendrán temáticas regionales y se hace una atenta y cordial invitación a participar en la conformación de este medio de difusión del CEAS.

ARTÍCULOS

Jorge Durand.

Nuevos escenarios de la migración mexicana en Estados Unidos. 2

Jesús Ruvalcaba Mercado.

Antropofagia, sacrificios humanos y consumo de proteína animal en Mesoamérica. 9

RESEÑAS

Teresa Rojas Rabiela.

El libro Vivir en frontera de Jan De Vos y la Colección Historia de los Pueblos Indígenas de México 19

NOTICIAS..... 24

A la memoria de Enrique Valencia.

..... 25

Editores: Antonio Escobar Ohmstede y Ma. Guadalupe Escamilla Hurtado. Diseño: Enrique Nieto E.
Colegio de Etnólogos y Antropólogos Sociales, A. C. Apartado Postal 22230, Tlalpan 14000, México, D.F.
Correo electrónico: ceas@data.net.mx

Nuevos escenarios de la migración mexicana en Estados Unidos

Jorge Durand
Universidad de
Guadalajara

Como es bien sabido, en la década de los setenta concluyó esa larga fase de desarrollo económico basada en el modelo industrial acuñado después de la Segunda Guerra Mundial. Modelo que durante casi treinta años requirió y favoreció la llegada a los países europeos desarrollados de trabajadores provenientes de países vecinos y de las colonias de ultramar. Este fue el caso de los programas de trabajadores huéspedes que estuvieron vigentes hasta comienzos de la década de 1970 en Europa (Simon, 1995).

En el caso de México y Estados Unidos, la migración laboral fue enmarcada, primero, en los programas de braceros, que estuvieron vigentes entre 1942 y 1964. Más tarde, entre 1964 y 1985, Estados Unidos prescindió de hacer explícita una política migratoria, lo cual dio lugar a una larga fase de migración ilegal, pero permitida. Se calcula que en los veintidós años que duró esa fase ingresaron a Estados Unidos más de dos millones de trabajadores indocumentados, que ampliaron su inserción laboral y residencial en las áreas rurales de los estados de California, Oregon, Texas, Washington y consolidaron su presencia en las áreas urbanas de Los Angeles, Cal., San Diego, Cal., Oakland, Cal., San Antonio, Tx. y Chicago, Ill.

En la década de los ochenta todo cambió. El modelo económico y tecnológico que se puso en marcha a partir de los años setenta modificó las dinámicas sectorial y espacial de las actividades económicas en los países en vías de desarrollo, situación que generó dos procesos simultáneos, de los cuales México es un excelente ejemplo. Por una parte, la integración y desarrollo impresionante de ciertos espacios como la frontera entre México y Estados Unidos, región que hoy por hoy concentra a las ciudades de mayor crecimiento demográfico y económico del país: Tijuana, Mexicali y Ciudad Juárez. Pero, al mismo tiempo, la crisis de actividades y la desarticulación de amplias regiones que han dejado sin salida a miles de gentes. No es casual que sean los estados pobres, de población predominantemente indígena y rural como Chiapas, Guerrero, Oaxaca, donde se han dado las principales luchas sociales de los últimos años, que han culminado, como se sabe, en la emergencia de movimientos guerrilleros como no se veían desde hace mucho tiempo en México.

El impacto del cambio de modelo de desarrollo se dejó sentir desde luego en todos los países latinoamericanos, varios de los cuales atravesaban además por conflictos políticos severos: El Salvador, Guatemala, Nicaragua, Perú. Esto no era novedad en la región. Tampoco lo era la migración temporal entre países vecinos, por razones económicas o políticas, fenómeno que forma parte de la historia latinoamericana. La novedad de la crisis de los ochenta fue la generalización de la tendencia migratoria hacia Estados Unidos en casi toda América Latina y, en menor medida, hacia Europa, Australia y Japón. Este proceso hizo notoria la presencia -y la competencia- de trabajadores guatemaltecos, salvadoreños y dominicanos en los mercados de trabajo y las áreas tradicionales de migración mexicana en Estados Unidos, como California, Texas o Illinois, pero también en regiones nuevas como Nueva York, Nueva Jersey y Pennsylvania (Smith, 1992).

Este incremento de la presencia latina en Estados Unidos se dejó sentir en un contexto y momento cruciales: la crisis y la necesaria reorganización de la economía norteameri-

cana, en especial en California, región privilegiada, pero que debido a la reestructuración industrial, el cambio tecnológico, las reducciones en el gasto de armamento y el surgimiento de nuevas articulaciones regionales, había perdido dinamismo y se había resentido el empleo (Cuadrado-Roura, 1996). No obstante, hay autores que argumentan que la crisis californiana hubiera sido mucho más severa si no se hubiera contado con mano de obra barata, como la que proporcionaban los inmigrantes. Según el Urban Institute, de no haber sido por los trabajadores migrantes se habrían perdido 53 mil empleos manufactureros y otros 37 mil relacionados con la manufactura. Los obreros mexicanos resultaron claves para la sobrevivencia de las industrias del vestido, mueble, electrónica, productos de hule y procesamiento de alimentos (Burguess y Lowenthal, 1995).

En este contexto empezaron a notarse los efectos de la política migratoria puesta en marcha por Estados Unidos a mediados de los ochenta. Política que resultó pionera en cuanto al tratamiento de las cada día más intensas corrientes migratorias que relacionan a los países del norte y del sur, a los países ricos con los países pobres en el nuevo contexto internacional. Sus efectos, sin embargo, han resultado más limitados y en verdad opuestos a los propósitos norteamericanos. De cualquier modo, ponen de manifiesto la capacidad de respuesta de los actores sociales, sobre todo cuando se trata de fenómenos sociales complejos y añejos, como la migración mexicana en Estados Unidos.

Los propósitos de IRCA

En 1985, en plena campaña por la reelección, el Presidente Ronald Reagan afirmó que Estados Unidos había perdido el control de sus fronteras. Con esa declaración, la migración indocumentada se convirtió, además de un excelente argumento electoral, en un problema de seguridad nacional, es decir, pasó del fastidio cotidiano y burocrático del control fronterizo al mundo de la gran política. De acuerdo a esta concepción, los nuevos enemigos del imperio - donde más de algún político ha buscado establecer la conexión directa entre migrantes y narcotraficantes- se acercan y acechan por la extensa franja fronteriza de más de tres mil kilómetros de largo que divide a Estados Unidos de México y del resto de América Latina. Este viraje radical en la percepción del fenómeno migratorio ha afectado desde luego las relaciones entre México y Estados Unidos y, en especial, la situación de los mexicanos que van a trabajar al país vecino.

La migración indocumentada, entendida como un asunto de seguridad nacional, exigía soluciones drásticas y eficaces. El planteamiento más acabado al respecto era una vieja propuesta de ley promovida por los legisladores Simpson y Rodino, que había sido sistemáticamente desechada por el Congreso norteamericano. Sin embargo, en 1985 fue discutida y aprobada de manera rápida y expedita. La ley, conocida como *IRCA -Immigration Reform and Control Act-* y promulgada en 1986, se convirtió en un factor definitivo para el surgimiento de una nueva fase migratoria entre México y Estados Unidos. El modelo migratorio que se pretendía imponer por medio de la legislación buscaba transformar el patrón de migración que se había consolidado en las décadas anteriores. En primer lugar, la migración indocumentada, de carácter temporal y de ida y vuelta, que había sido históricamente tolerada y en ocasiones fomentada, debía terminar de manera definitiva. Para lograr este objetivo la ley preveía un proceso de legalización masivo de indocumentados y la puesta en marcha de medidas de control tanto en la frontera como en los sistemas de contratación de mano de obra migrante.

La propuesta de IRCA se sintetiza en cuatro puntos: a) sanciones a los empleadores que contraten a indocumentados; b) reforzamiento de las medidas de control en la frontera para impedir la entrada de nuevos indocumentados; c) concesión de amnistía, es decir, el derecho a obtener la residencia legal en Estados Unidos a los indocumentados que pudieran demostrar cinco años de experiencia migratoria y, finalmente, d) establecimiento de un programa especial para trabajadores agrícolas -SAW- que hubieran trabajado durante tres meses en actividades agrícolas en Estados Unidos entre mayo de 1985 y mayo de 1986 (Hoefer, 1989).

Aunque IRCA se planteó como una política migratoria general, es decir, sin un destinatario preciso, no cabe duda que su interlocutor principal era la migración indocumentada proveniente de México. Los resultados de la amnistía y el SAW mostraron la justeza de esa apreciación. Los mexicanos amnistiados por IRCA representaron más de dos tercios del total (70 por ciento) y en el programa de trabajadores agrícolas especiales (SAW) su participación alcanzó la abrumadora proporción de cuatro quintas partes (81.4 por ciento) (US Department of Labor, 1996). El corolario fue contundente: entre 1986 y 1990 cerca de dos millones de mexicanos obtuvieron la calidad de residentes legales en Estados Unidos. Esto significó un cambio radical en la dinámica de la migración mexicana que hasta 1985 podía ser definida por cinco rasgos: masculinidad, ruralidad, regionalidad, temporalidad e ilegalidad.

Así, IRCA fue el promotor y detonador de una fase nueva y distinta en el largo historial migratorio entre México y Estados Unidos. Aunque se trata de una etapa en proceso de consolidación, es posible analizar algunos de los impactos sociales de la puesta en marcha de esa nueva política migratoria, es decir, de empezar a entender la lógica y los rasgos que caracterizan al patrón migratorio actual.

La puesta en marcha de IRCA

Hay que decir que la opción masiva por la legalización en Estados Unidos tuvo mucho que ver con las dificultades de la economía mexicana durante la década de los ochenta donde la mezcla de escenarios de crisis y de cambio del modelo económico hicieron inviable la alternativa tradicional del retorno a México. En el contexto de la peor crisis de México para los migrantes no hubo opción y ellos tuvieron que aceptar la legalización, es decir, la permanencia más o menos definitiva en el otro lado.

De este modo, IRCA modificó de manera drástica el carácter temporal de la migración mexicana. El objetivo fundamental de los migrantes, acostumbrados a vivir como indocumentados, había sido el retorno a México. Los trabajos, privaciones, ahorros y sacrificios a los que se sometían durante su estancia en Estados Unidos se justificaban con la ilusión de contar con un capital que les permitiera volver, vivir mejor y, sobre todo, construir una alternativa de vida y trabajo diferentes en su tierra. La legalización rompió este esquema y la inmensa mayoría de los migrantes tuvo que aprender a reprogramar su futuro, a cambiar la lógica y la dirección de sus inversiones. De hecho, después de IRCA se dio un verdadero auge del mercado inmobiliario en muchos barrios mexicanos de Estados Unidos.

De este modo, puede decirse que IRCA fue un éxito en cuanto a la legalización y el establecimiento de los trabajadores mexicanos, pero resultó un fracaso en lo que se refiere a controlar la migración indocumentada (Cornelius, 1990; Donato *et.al*, 1993; EMIF, 1995; MMP, 1996). Más aún: migrantes que habían regresado a vivir a México tuvieron que volver a Estados Unidos con el fin de mantener vigentes sus derechos. Y es que para los sectores

populares del campo y la ciudad contar con papeles que les den la posibilidad de trabajar al otro lado se ha convertido en un recurso familiar clave del que no pueden darse el lujo de prescindir.

Así, IRCA, al igual que el antiguo *Programa Bracero*, ha resultado un detonador de la migración indocumentada. Se calcula que en los últimos años se quedan a radicar de manera indefinida un promedio de 300 mil trabajadores indocumentados (EMIF, 1995). De hecho, IRCA desencadenó un intenso proceso de reunificación familiar que incorporó a Estados Unidos a madres, padres, esposas e hijos de migrantes que habían permanecido en México. En espera de la resolución a las solicitudes, muchos familiares han ingresado de manera ilegal a Estados Unidos. La legalización propugnada por IRCA concedió la amnistía a una proporción importante de mujeres: 41 por ciento del total (US Department of Labor, 1996). Como no hubo veto al ingreso femenino al SAW y aunque su participación allí fue reducida, algunas mujeres lograron obtener la legalización de su condición migratoria por esa vía. De este modo, se modificó también el sesgo masculino tradicional de la migración mexicana.

Por contraste, una medida clave para el control migratorio, el establecimiento de sanciones a los empleadores que contrataran indocumentados, no ha podido ponerse en práctica (Donato, *et.al.*, 1993; García y Griego, 1995). En realidad, IRCA dejó una serie de resquicios que favorecen a los empleadores, además de que se advierte un desinterés de las autoridades por cumplir ese aspecto de la Ley¹. El Congreso norteamericano propuso que la aplicación de las sanciones a empleadores fuera gradual y que se les diera el tiempo necesario para acostumbrarse a las nuevas disposiciones legales (Fix y Hill, 1990).

En verdad, uno de los impactos centrales de la aplicación de IRCA ha sido la modificación de la relación entre trabajadores documentados e indocumentados. Por primera vez en la historia migratoria, la población legal mexicana sobrepasó a la ilegal. Según el estudio realizado por el Urban Institute y The Rand Corporation después de IRCA sólo quedaron como ilegales medio millón de trabajadores mexicanos, el 25 por ciento del total (Bean, 1989). Además, se trató de una migración definitiva, situación distinta a la de los braceros² que también habían sido migrantes legales, pero temporales.

Sin pretenderlo, IRCA privilegió a los inmigrantes urbanos. Ellos fueron los que pudieron demostrar con facilidad su permanencia en Estados Unidos por más de cinco años consecutivos, de tal modo que fueron los trabajadores industriales y de servicios, ubicados sobre todo en las ciudades, los principales beneficiarios de la amnistía: 1 091 986 de acuerdo con las cifras del US Department of Labor (1996). Tan fue así que hubo que diseñar tres programas especiales para solventar la demanda de trabajadores para el dinámico y poderoso sector agropecuario norteamericano: el SAW, que incorporó a poco más de un millón de trabajadores agrícolas, de los cuales 876 680 son mexicanos; el Replenishment Agricultural Workers (RAW) que fue un programa complementario que permitió el reemplazo de los

¹ Los empleadores sujetos a investigación han argumentado, con éxito, que ellos no están capacitados para distinguir o determinar si un documento es legal o falso. Este simple argumento los exime de culpa y ha fomentado el mercado negro de documentos.

² El "Programa Bracero" fue un acuerdo negociado con México, en 1942, debido a la escasez de mano de obra que sufrió Estados Unidos al ingresar en la Segunda Guerra Mundial. Se trataba de un convenio por una migración legal y temporal que se prolongó por 22 años y que en su momento de mayor apogeo llegó a movilizar medio millón de migrantes anuales. Los convenios terminaron en 1964 pero la migración continuó por la vía indocumentada.

trabajadores agrícolas que optaban por otra actividad (Martin y Taylor, 1988) y el sistema de visas temporales -H2A- para casos especiales, sistema que moviliza a cerca de 7 000 trabajadores agrícolas temporales cada año (Durand, 1996). En la práctica el SAW fue utilizado por los migrantes para obtener la legalización y abandonar el sector agrícola. Este hecho generó un vacío laboral que tuvo que llenarse con esos otros dos programas y, sobre todo, con nuevos trabajadores indocumentados dispuestos a reiniciar la tradición mexicana del trabajo agrícola de bajo costo (Durand, 1996; Martin y Taylor, 1988).

Finalmente, hay que decir que IRCA contribuyó a difundir geográficamente a los migrantes mexicanos en Estados Unidos como nunca antes había sucedido. Con documentos en la mano, los trabajadores legales han podido abandonar los viejos ghettos residenciales y laborales en busca de mejores oportunidades de trabajo y vivienda en ámbitos residenciales y de trabajo distintos a los tradicionales. Así y debido a la situación en California, los migrantes han comenzado a desplazarse a estados como Nevada, Idaho, Georgia, Louisiana, Pennsylvania, New Jersey, New York.

Puede decirse que los cambios en el patrón migratorio promovidos por IRCA han tenido dos consecuencias claves, una de índole económica, la otra de carácter político: el surgimiento de una nueva segmentación del mercado de trabajo migrante y la aparición de nuevas formas de lucha social en Estados Unidos y en México.

Hoy por hoy, la distancia entre un migrante legal y un indocumentado en el mundo laboral se ha hecho abismal. Uno y otro acceden a mercados de trabajo distintos. El primero, puede escoger su ubicación en el mercado de trabajo; puede desplazarse por la geografía estadounidense; puede convertirse en trabajador por cuenta propia. Los legalizados son preponderantemente trabajadores urbanos, los indocumentados se concentran en las áreas agrícolas del sudoeste y los que obtienen visas H2 se localizan en áreas agrícolas de estados del este norteamericano.

Sin embargo, la tendencia mundial a la fragmentación y la subcontratación del trabajo, la producción y los servicios ha generado nichos laborales novedosos donde conviven trabajadores documentados e indocumentados. La amenaza de sanciones a empleadores ha hecho que las empresas reconocidas otorguen subcontratos de trabajo a intermediarios, a contratistas que se encargan de las tareas donde hay mayor necesidad de mano de obra. Así, muchos migrantes legales, hombres y mujeres, han comenzado a convertirse en subcontratistas -sobre todo en las áreas de la confección, la construcción, la limpieza, la instalación- que recurren a una amplia red de trabajadores indocumentados. De este modo, la separación laboral es aparente y en la vida cotidiana conviven y se necesitan cada día más los migrantes legales y los indocumentados.

El impacto político de IRCA

La puesta en marcha de IRCA y los nuevos horizontes de vida y trabajo para los migrantes mexicanos en Estados Unidos, ha comenzado a modificar el ámbito y los escenarios de la política. De hecho, por primera vez, los migrantes han comenzado a valorar la importancia de su participación en organizaciones sociales, en contiendas electorales; a convertirse, a fin de cuentas, en actores sociales en uno y otro lado de la frontera. Como se sabe, el tema migratorio estuvo presente, pero sólo como trasfondo, en la negociación del Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLC) (1992-1993). México utilizó el argumento de que quería exportar productos y no mano de obra, para lo cual era necesario firmar el tratado. Estados

Unidos, por su parte, señaló que el TLC iba a favorecer la creación de empleos en México, lo cual iba a reducir la inmigración indocumentada. Visto así, no es extraño que la migración haya estado ausente en las agendas de negociación. A diferencia de los arreglos que estableció la CEE el TLC se restringió al ámbito comercial. La apertura de fronteras, que entró en vigencia en 1994, incluye únicamente productos, el libre tránsito de personas no llegó a plantearse.

Menos aún en el contexto norteamericano actual. A raíz del sonado éxito del argumento antinmigrante en la campaña electoral del Gobernador de California Pete Wilson ³, la política estadounidense descubrió una rica veta de movilización electoral, sobre todo en California, entidad que acogió a más de la mitad de los migrantes legalizados por IRCA (53.3 por ciento) (US Department of Labor, 1996) y es el principal destino de migrantes indocumentados (MMP-1996; EMIF, 1995).

El ataque a la comunidad mexicana y chicana provocó la reacción de parte de grupos políticos y organizaciones sociales latinas que se unieron para luchar en contra de la aplicación de la Proposición 187. Aunque el dictamen del juicio, en primera instancia, les dio la razón a los opositores, la campaña antinmigrante se ha mantenido como un argumento movilizador de los partidos demócrata y republicano en Estados Unidos.

Sin pretenderlo, los políticos han logrado unificar un amplio frente opositor. Los mexicanos, el grupo migrante que ostentaba los menores índices de naturalización -2.8 por ciento en comparación con 8 por ciento en el caso de los centroamericanos; 14.3 por ciento en el caso de los caribeños y 16 por ciento en el caso de los sudamericanos en 1993-1994- (US Department of Labor, 1996), ha tenido que empezar a cambiar de nacionalidad. El asunto no es venial. Significa al mismo tiempo la decisión de convertirse en ciudadanos para poder participar en organizaciones sociales y políticas, como la única manera de enfrentar las campañas xenofóbicas y racistas y de luchar por el respeto a sus derechos humanos, laborales, sociales y políticos en el otro lado.

Todo parece indicar que en los próximos años se vivirá un intenso proceso de lucha social que recuerde, retome y recree, los grandes momentos de lucha por los derechos civiles en Estados Unidos, lucha que esta vez y por primera vez incluirá a los trabajadores mexicanos en el otro lado.

La situación actual de los trabajadores migrantes ha obligado al gobierno mexicano a reconocer, también por primera vez, dos problemas ancestrales: aceptar la doble nacionalidad y permitir la participación electoral de los mexicanos que residen en el exterior. El primer punto ya ha sido aprobado en el Congreso, el segundo está en discusión. En momentos en que los trabajadores migrantes han descubierto su potencial político en Estados Unidos y son muy críticos respecto a la gestión del gobierno mexicano, esta posibilidad anuncia la emergencia del migrante y las organizaciones migrantes en los ámbitos más críticos de la arena política mexicana.

³ La Proposición 187, aprobada por mayoría en 1994, limita el acceso de los trabajadores indocumentados y sus hijos a los servicios de educación y salud, les impide el acceso al seguro a desempleo y apoyos para familias de pocos recursos. Además obliga a los funcionarios públicos a denunciar a todo aquel indocumentado que se presente a solicitar estos servicios.

Bibliografía

- BEAN, Franl, George Vernez y Charles B. Keely. *Opening and Closing the Doors: Evaluating Immigration Reform and Control*. Washington, D.C., The Urban Institute, 1989.
- BURGUESS Katrina y Abraham F. Lowenthal. "Los desafíos que vienen del sur" en Lowenthal Abraham F. y Katharina Burgess (Comp.) *La conexión México California*. México, Siglo XXI Editores, 1995 pp. 305-328.
- CORNELIUS, Wayne. "Los migrantes de la crisis: el nuevo perfil de la migración de mano de obra mexicana a California en los años ochenta" en Gail MUMMERT (Ed.) *Población y trabajo en contextos regionales*. México, El Colegio de Michoacán, 1990, pp.103-144.
- CUADRADO-Roura, Juan R. et.al. (Ed.). *Moving Frontiers: Economic Restructuring, Regional Development and Emerging Networks*. Estados Unidos, Avebury, 1994.
- DONATO, Katharine, Douglas S. Massey y Jorge Durand. "Stemming The Tide? Assessing the Deterrent Effects of the Immigration Reform and Control Act" en *Demography*, vol. 29, núm. 2, marzo, 1993, pp.139-157.
- DURAND, Jorge. " Enganchadores y contratistas. Un eslabón perdido en la migración de trabajadores mexicanos a Estados Unidos". San Luis Potosí, Memoria del *Coloquio Internacional. Las relaciones México-Estados Unidos desde la perspectiva regional*. San Luis Potosí, Centro de Investigaciones Históricas de San Luis Potosí, 1996.
- EMIF: COLEF, CONAPO, STPS. *Encuesta sobre Migración en la Frontera Norte, Síntesis ejecutiva*. México, Tijuana, versión mecanuscrita, 1995.
- FIX Michael y Paul T. Hill. *Enforcing Employer Sanctions*. Santa Mónica, The RAND Corporation and The Urban Institute, 1990.
- GARCIA Y Griego, Manuel y Mónica Verea Campos. "La crisis económica fiscal de California y la nueva ofensiva verbal en contra de los indocumentados" en Rosa Cusminsky (Coord.) *California. Problemas económicos, políticos y sociales*. México, UNAM y CISAN, 1995, pp. 125-152.
- HOEFER, Michael D. "Characteristics of Aliens Legalizing under IRCA", ponencia presentada en la Reunión Anual de la PAA. Baltimore, Maryland, 1989.
- MARTIN Philip y J. Edward Taylor. "Harvest of Confusion: SAWs, RAWs, and Farmworkers". Versión mecanuscrita, 1988.
- MMP. Mexican Migration Project. Migfile. MRDF. Population Studies Center. Philadelphia, Universidad de Pennsylvania, productor y distribuidor, Enero 1996.
- SIMON, Gildas. *Geodynamique des migrations internationales dans le monde*. Francia, Presses Universitaires de France, 1995.
- SMITH, Robert. "Los ausentes siempre presentes: The imagining, making and politics of a transnational community between New York city and Ticuani, Puebla" *Working papers on Latin America*, Institute for Latin American and Iberian Studies, Columbia University, 1992.
- U.S.Department of Labor. *Characteristics and Labor Market Behavior of the Legalized Population. Five Years Following Legalization*. Estados Unidos. 1996.

Antropofagia, sacrificios humanos y consumo de proteína animal en Mesoamérica

Jesús Ruvalcaba Mercado
CIESAS/CEAS

El consumo de carne entre los americanos prehispánicos se ha prestado para una polémica que aún no termina¹ y que puede resumirse entre quienes afirman, por un lado, que ante la ausencia de especies animales que se pudieran domesticar (con excepción del guajolote y del perrillo, más patos, ánzares y algunas otras aves acuáticas), sabandijas e insectos eran suficientes para cubrir las necesidades de proteína animal y que por lo tanto la guerra y los sacrificios humanos o no existieron (sino como un mero simbolismo) o estaban más bien relacionados con el ejercicio del poder para la obtención de tributo o inclusive con la pura ideología.

La explicación opuesta afirma (como hacen casi todos los frailes y soldados cronistas españoles) que las guerras que emprendían los mexica se debían precisamente a la necesidad de conseguir proteína animal y que por lo mismo, los sacrificios humanos tenían por finalidad la antropofagia, al grado de que los sacrificados para comer podrían llegar a varios miles en una sola de las fiestas. Una tercera propuesta fue presentada por Marvin Harris, quien sostiene que el canibalismo entre los aztecas puede considerarse no como un objetivo en sí mismo sino como un subproducto de la guerra, consumo al que se vieron obligados los nobles aztecas, así como otros grupos dentro del valle de México debido al crecimiento demográfico en el siglo XV, al deterioro ambiental y a su circunscripción ecológica.

Las cifras de sacrificados que manejan cronistas, fuentes y especialistas varían desde unos cuantos al año, hasta un 5 por ciento de la población total que equivaldría a entre 120,000 y 250,000 hombres y mujeres sacrificados, con el sólo propósito de comerlos. Ante estas contradicciones, lo primero que se puede decir es que si no hay acuerdo tan siquiera en los hechos básicos, desde luego, menos lo hay en sus interpretaciones. Para poner un sólo ejemplo, basados en Díaz del Castillo, Harner y luego, tras de sus argumentos, Harris, sostienen que con los troncos de los sacrificados se alimentaban las fieras del zoológico en Tenochtitlan, cuando Bernal dice literalmente:

... vamos a otra gran casa donde tenían muchos ídolos y decían eran sus dioses bravos, y con ellos todo género de alimañas, de tigres y leones de dos maneras, unos que son de hechura de lobos, que en esta tierra se llaman adives y zorros, y otras alimañas chicas, y todas estas carniceras se mantenían con carne, y las más de ellas criaban en aquella casa, y las daban de comer venados, gallinas, perrillos y otras cosas que cazaban; y aun oí decir que cuerpos de indios de los que sacrificaban ... que cuando sacrificaban algún triste indio, que le aserraban con unos navajones de pedernal por los pechos, y bulliendo le

¹ En otro escrito sobre los mismos argumentos: "Prehispanic Cannibalism, Human Sacrifices and Protein Intake Among Several Mesoamerican Groups", presentado y luego corregido para la Segunda Conferencia de Antropología, Nutrición y Salud, celebrada en Génova, confronto los números de sacrificados que dan las fuentes y hago la crítica a las mismas para marcar varias de sus contradicciones que especialistas modernos han seguido de forma acrítica. Quiero agradecer a Hildeberto Martínez por las horas de discusión sobre las crónicas y sus contradicciones en este punto, por su ayuda para entender el problema y por sus referencias a datos, fiestas y sacrificios. No por ello compartimos necesariamente los mismos puntos de vista.

sacaban el corazón y sangre y lo presentaban a sus ídolos, en cuyo nombre hacían aquel sacrificio, y luego les cortaban los muslos y brazos y cabeza, y aquello comían en fiestas y banquetes, y la cabeza colgaban de unas vigas, y el cuerpo del sacrificado no llegaban a él para comerle, sino dábanlo a aquellos bravos animales (Díaz del Castillo 1976: 169; cap. XCI).

Harner y Harris toman el "oír decir" de Bernal como algo cierto, cuando Cortés, Torquemada y Durán aseveran que a tales animales sólo se les daba de comer carne de animales de caza y domésticos.

Pero para ubicar el esclavismo y el sacrificio humano en una dimensión más apropiada, hay que señalar varios aspectos. En primer lugar, entre los mexica la ofrenda de seres humanos no era indiscriminada sino que sólo se sacrificaban esclavos (y de éstos no a todos puesto que a algunos se les esclavizaba sólo como sirvientes), y a los cautivos de la guerra. Entre los ofrendables, la muerte por sacrificio se relacionaba con dos acciones básicas: aquéllos —hombres de manera principal— que se cautivaban en la guerra llamados «la dulce comida de los dioses» (Durán 1984, I: 181; cap. XX, § 18), porque eran los que adquirían mayor valor simbólico y comercial y a los hombres, mujeres, niños y niñas, que siendo originarios de la propia comunidad, por algún delito —o, en el caso de los menores, porque su familia sufría una crisis o porque sus padres los consideraban incorregibles— se hacían acreedores, primero a ser esclavizados y, luego, no todos, a la pena de muerte. Tanto entre los cautivos de la guerra como entre éstos existía la posibilidad de convertirse en hombres libres si lograban huir cuando se ponían a la venta en el mercado, o bien, entre los segundos, si optaban por el encarcelamiento, cuando resarcían el daño o la deuda causa de su desgracia (Durán 1984, I: 182-186; cap. XX, § 23-40).

Los delitos que merecían la esclavitud eran *a.* la reincidencia en el robo, *b.* los "que cometían delitos atroces", *c.* quienes apostaban y perdían su libertad, *d.* los hijos cuyos padres consideraban disolutos, desvergonzados, etcétera; *e.* por no pagar las deudas adquiridas, *f.* los criados quienes rompían tabúes; *g.* los homicidas a quienes los parientes del muerto preferían conservarlo vivo para que trabajara para ellos y les sirviera (como acontece entre los yaquis); *h.* en tiempo de hambrunas en que las parejas decidían que uno de ellos fuera vendido con la esperanza de que al mejorar la situación se les pudiese rescatar y *i.* "por otros muchos delitos". Como se puede deducir, excepto los cautivos de guerra que eran los «enemigos políticos», el resto de los llamados sacrificios humanos, en realidad eran una ejecución de la pena de muerte por delitos cometidos. En este sentido, los mexica eran rigurosos en sus castigos pero nada excepcionales cuando vemos en la actualidad el número de naciones que mantienen la pena de muerte. No era el sacrificio la única manera en que se ajusticiaba a los delincuentes; existía también la lapidación, el arrastrarlos con una soga por el cuello y arrojarlos a las lagunas, pero esta es la que más nos interesa porque es la única que, cierta o no, guarda relación con la antropofagia.

Sin embargo, una vez aclarado el proceso hacia la esclavitud y la pena de muerte, hay que esclarecer todavía cuál era la magnitud, el sentido y la extensión de la antropofagia en la Triple Alianza y, en todo caso, en Mesoamérica para tratar de entender su significado. Como se sabe, la alimentación prehispánica variaba sobremedida entre regiones, grupos étnicos y clases sociales. Aunque no es el objetivo de este escrito hacer un estudio sobre la alimentación en general, sí hay la pretensión de resaltar las fuentes más importantes de proteína animal.

La alimentación prehispánica de lo que después sería México, lo mismo que sucedía en el resto del mundo, no era homogénea en todas sus regiones, sus grupos étnicos, sus clases sociales ni sus periodos históricos. En general, la información coincide en que, hacia el mo-

mento de la conquista europea, para gran parte de los pobladores mesoamericanos, incluidos casi todos los grupos seminómadas del norte, la base de la dieta era la combinación de maíz, frijol, calabaza, chile, mientras que en las costas del Golfo y del Pacífico, este conjunto se acompañaba del camote, la yuca y abundantes recursos acuáticos y animales de caza. En cuanto a la pertenencia étnica, grupos como los otomíes o los cuicatecos se dice que se dedicaban a un sólo cultivo (el maguey en el primer caso) y que intercambiaban sus diversos productos (miel, pulque, mantas de henequén, cordeles, etcétera) para adquirir los alimentos básicos. Pero aunque influyera bastante el medio ambiente y los recursos que ofrecía a sus pobladores, era más importante otro factor que afectaba no sólo a la dieta de cada grupo sino a todos los aspectos de su vida. Esta diferencia es la que introdujo la estratificación social.

La mayoría de los cronistas así como los documentos coloniales publicados que tratan sobre el tema señalan que mientras la clase gobernante disponía de una amplísima variedad de alimentos tanto de origen vegetal como animal, los trabajadores, en este caso los terrazgueros o *mayeques*, podían considerarse afortunados cuando comían huevos una vez al mes. Fray Diego Durán señala condiciones mucho más drásticas, al afirmar que el nombre del mes *Etzalcualiztli* (que iniciaba hacia el 10 de junio) se debía a que era la fecha en que se daba permiso para poder comer semillas de maíz y frijol juntas; y ello sólo en años de abundancia (Durán 1984, I: 259; cap. IX, § 3). Es decir, lo mismo que para los pobres del resto del mundo, su dieta se fundaba en una o dos semillas, algunos aderezos y bebidas para poder sobrevivir.

No obstante, sobre este punto, hay otros indicios que al menos matizarían tales aseveraciones. Por ejemplo, cuando se habla de los mercados, sobre todo pasadas dos o tres décadas de colonialismo, se observa una exuberancia de productos y mercancías que difícilmente compagina con las ideas de escasez o limitaciones como no sean las de disposición de recursos para su compra o intercambio sea de vegetales o de animales. Zorita, por ejemplo, con base en las observaciones propias y en las de Motolinía, señala que en las secciones tradicionales en que se ordenaban los grandes mercados, en uno de los de México, había una de aves en las que se vendían gallos porís, gallinas, lavancos, palomas, tórtolas y codornices, a las que seguía la sección en donde se expendían liebres, conejos, venados, perrillos, tuzas y luego la sección de pescado, lombrices "y cuantas cosas se crían en el agua". Asimismo, se vendían algas que andaban por "mercadería en todos los mercados de la tierra como entre nosotros [los españoles] los quesos con la salsa de los indios". Respecto a las aves acuáticas, señala que a la laguna de México llegaban cada año "grandísima multitud de aves y son tantas que por muchas partes en el invierno está cubierta el agua de ellas y toman muchas los indios y se venden en los mercados bien barato porque como son de agua no son muy sabrosas". Sólo en el mercado de Tepeaca, dice, cada cinco días se vendían "más de ocho mil aves y que destas son muchos gallos y gallinas de la tierra [guajolotes] ... y gallinas y pollos de Castilla" (Zorita 1617, f. 113 y ss.).

Por otro lado, casi todas las *Relaciones Geográficas* conocidas coinciden en que para finales del siglo XVI la alimentación de los pueblos, así como el conjunto de los alimentos básicos habían cambiado poco, excepto en que tenían acceso a la carne animal. Es decir, el maíz, frijol, calabaza y chile seguían como base de la alimentación, como el conjunto de alimentos primarios, mismos que se complementaban con una variedad numerosa de otras plantas y recursos silvestres prehispánicos a los que se añadieron otros muchos traídos durante el periodo colonial. Una muestra de lugares, sin embargo, apunta hacia la heterogeneidad de la dieta y de las condiciones regionales.

En Peñoles, pueblo de lo que ahora es Oaxaca, el cura que hizo la *Relación* afirma que "Los mantenimientos con que antes se mantenían difieren poco de los de ahora, excepto

que ahora comen carne de aves y montesa cosa, que, antes, por maravilla comían; porque... en su gentilidad les era prohibido..." (Acuña 1984, II, 3: 48). Lo anterior no impedía, según sus propios testimonios, que antes los mismos pueblos estuvieran diez veces más poblados. Por la misma fecha, hacia 1580, en Tehuantepec se cosechaban "muchas cantidad de plátanos, aguacates y batatas, y una fruta que llaman chicozapotes y ciruelas de la tierra, y melones de Castilla y calabazas de la tierra; y, de Castilla, mucha cantidad de naranjas, limones, y limas y piñas... cogen algún cacao,... cantidad de ají, frijoles y algodón. Asimismo, había algunos pobladores que vivían de ser cazadores y pescadores, cuyos productos llevaban a vender a los circuitos mercantiles regionales (Acuña 1984, II, 3: 109-110).

En este caso se afirma que antes de la llegada de los españoles "comían maíz, ají, frijoles, calabazas de la tierra, batatas y carnes de venado, y puercos monteces, liebres, conejos, armados e iguanas... y muchos géneros de pájaros y sapos, y gallinas de la tierra y pescado, y muchos géneros de frutas de la tierra, y miel; y que al presente usan de estos propios mantenimientos y comen ahora vaca y temero (*id.*, 116); añade que a los cautivos de guerra se los comían.

Cerca, entre los zapotecas de la sierra, el autor de las *Relaciones Geográficas* correspondientes, menciona que la clase gobernante o "principales" comían conejos, gallinas, venados y otras presas, mientras que los macehuales sólo comían yerbas (maíz, frijoles, calabazas, pepitas y quelites), raíces y otras frutas y yerbas del campo. Para 1580 ya se habían introducido el trigo y frutales como los membrillos, granados, duraznos, manzanas y uvas (Acuña 1984, II, 3: 172-173).

En otro pueblo, Cozauhtepeque, comían maíz tostado y en tortilla o tamales, frijoles, calabazas, nopales, verdolagas, bledos, chile, camotes, y "yerbas y frutas de muchas maneras, y carnes de venados... puercos y zorrillos, y ratones y topos, y pescado que se cría en los lagos..." (*id.*, 185-187).

Entre los pueblos de la sierra mazateca, se menciona que había al menos 4 fiestas del calendario anual en que los principales daban de comer a los macehuales. En otra, la correspondiente al mes 16° o *Tititl* se juntaban los macehuales con sus arcos y flechas bajo la dirección de los principales y todo lo que cazaban (venados, conejos, ratones, culebras y aves) lo apilaban en una árbol dentro del pueblo y luego lo quemaban a los pies de unos de sus dioses. Al igual que en otras provincias, los macehuales tenían prohibido comer carne y tomar cacao mientras que los principales añadían al guajolote, aves, conejos y otras presas en sus dietas (*id.*, 201-202).

En la Mixteca alta se aclara que los macehuales comían tortillas, ají, ratones, lagartijas y culebras, mientras que, en las fiestas, los principales comían guajolotes, venados, carne humana, perros y otras sabandijas, a los que durante la colonia se añadieron gallinas, vaca, carnero y pan de trigo (*id.*, 221). En Tilantongo y sus alrededores, en contraste, se indica que además de la comida ordinaria de los macehuales de maíz, frijol, chile, calabazas, tunas, yerbas y perros, los principales comían aves y venados; en 1581, apunta, a la dieta anterior se añadieron carnero, vaca, puerco, gallinas y venado (*id.*, 234). De las plantas introducidas, ya para entonces había cereales como el trigo y la cebada que se daban en abundancia; hortalizas (rábano, col, lechuga, mostaza, cardos, nabos, hinojo, orégano, habas, garbanzos, lentejas y "todas las demás semillas de España", más árboles frutales como perales, manzanos, duraznos, membrillos, naranjos, limones, limas, cidras, que se sumaban a plantas mesoamericanas como zapotes blancos, chayotes, capulines, aguacates, magueyes y guajes.

Del otro lado del territorio, en la vertiente del Golfo, se habla casi siempre de dos cosechas de maíz y, en algunos lugares, hasta de tres o cuatro en la misma parcela; es decir, hay que interpretar estas afirmaciones como una forma de cosechar el alimento básico de manera escalonada (en la actualidad se pueden documentar tres cosechas anuales en la misma parcela) y como una forma de almacenar el maíz en un clima que propicia graves pérdidas por pudriciones y ataques de plagas e insectos. Como en el resto de Mesoamérica, los alimentos básicos del común eran el maíz, frijol, chíá, pepitas de calabaza de las que se señala en varios documentos que tenían "muchos géneros y en mucha abundancia". Más que en la vertiente occidental, se apunta que se criaban "abundantísimamente" naranjos, limas, limones, cidras, toronjas, higueras, caña de azúcar y plátanos de las plantas introducidas, mientras que de las de origen mesoamericano eran muy diversas y en muy grande cantidad.

Los alimentos principales en el altiplano eran maíz, frijol, chíá, guajolotes, venados, conejos, liebres, víboras, culebras, zorrillos, ratones, tuzas, langostas, hormigas y muchas yerbas silvestres. Durante los inicios de la Colonia, comían carne de vaca, carnero, tocino, pan de trigo y vino (Acuña 1986, 7: 87). En esta altitud, se habían introducido las peras, membrillos, manzanas, duraznos, higos, nueces, albaricoques, naranjas, limas, más las nativas como tejocotes, capulines, aguacates, guayabas, zapotes, chayotes, trigo, cebada y "todo género de hortalizas de Castilla" (*Id.*, 89).

En el mismo Altiplano, en tierras clasificadas por los españoles como muy estériles, habitadas por gente pobre, éstos vivían del maíz, frijoles, huahutli, chile, tunas, animales de caza (conejos, liebres) y de la gran cantidad de productos que obtenían del maguey: mantas de henequén para vestir, material de construcción para las viviendas, dos tipos de miel (blanca y negra), aguamiel que además de preoporcionar una bebida refrescante se consumía como medicinal; vino o pulque, vinagre, de seguro las dos especies de gusanos como todavía se acostumbran, más otros servicios como hilo y aguja, combustible, un sin fin de usos medicinales y rituales, marcador de terrenos y límites, protección de animales, como seto vivo para frenar la erosión y también para crear suelo agrícola, etcétera.

En lugares como Taxco, comían, vendían y aprovechaban las anonas, plátanos, guayabas, nances, zapotes blancos, amarillos y negros, guamúchiles, capulines, cacao, aguacates, ciruelas (jobos), nueces, melocotones, piñas, higos, caña de azúcar, moras, manzanas y duraznos, además de comer maíz, lechugas, coles, pepinos, espinacas, acelgas, espárragos, habas, garbanzos, arvejas, frijoles, chile y cebada (Acuña 1986, 7: 129). De carne comían venados, conejos, armadillos, tlacuaches, palomas silvestres y, ya en la época colonial, vacas, cerdos, ovejas, guajolotes y gallinas. Sin embargo, rumbo a Michoacán, en donde después se descubrieron las minas de Sultepec, los principales comían carne de guajolotes, mientras que la gente del común comía perrillos, venados, armadillos y conejos que cazaban pero en la época colonial todos comían de todo, sin excepción de personas; los hongos de diversos tipos y numerosas plantas silvestres eran parte importante de su dieta (*Id.*, 146, 150).

En suma, de acuerdo a la variedad de alimentos y a las prohibiciones sociales existentes, es posible afirmar que para la gente común, la dieta era insuficiente en proteína animal, aunque no en todas partes de Mesoamérica, mientras que para la nobleza parece abundante no sólo en vegetales sino en todo tipo de recursos. En todo caso, la pregunta que debe hacerse es si la insuficiencia de proteína animal era el factor que obligaba, motivaba o sólo propiciaba la guerra, con al finalidad expresa de surtirse de carne.

La inclusión de los insectos y animales pequeños en la dieta, sin embargo, data de antiguo y ha sido más bien una constante, o al menos una costumbre muy generalizada, en diversas partes del mundo: se consumen por los indígenas de Australia, los jívaro, Yanomamo, además de varios grupos indígenas y mestizos de México, lo mismo que otros muchos, numerosos, del resto del mundo que incluyen pueblos de Colombia, Tailandia, Papúa, Irán, Sudáfrica, China, Malaya, Sri Lanka, Japón, Nueva Zelanda, Francia, Turquía, Venezuela, etcétera (una lista con las especificidades se puede consultar en Abrams 1987: 212-213).

El hecho de contar con una ave domesticada, el guajolote o pavo, no es suficiente para varios investigadores quienes piensan que esa ave no podía proporcionar carne suficiente para cubrir las necesidades de proteína animal de la población prehispánica. Al igual que el maíz, el guajolote fue domesticado en México, en los bosques de pino encino de ambas sierras madre — aunque Foster supone que fue domesticado por los tarascos (en Kemper 1996: 369)— y se criaba en territorio americano desde el nivel del mar hasta alturas más arriba de los 3,000 msnm; desde las Antillas al Altiplano y desde el norte de Costa Rica hasta el sur de Canadá; en Yucatán se encuentra todavía un pariente silvestre, *Meleagris ocellata*, muy apreciado en la cocina local y, por lo mismo, en grave peligro de extinción. Se han encontrado restos óseos que evidencian su consumo desde hace 7,000 años y se afirma que desde hace 2,000 fue domesticado (Heyden y Velasco 1996: 240). Su nombre naua, Huexolotl, significa monstruo, aunque se trata de una animal inofensivo pero sumamente ostentoso. Contradictoriamente, por su plumaje vistoso, la coloración azulada mezclada con un rojo encendido de la papada y la cresta también lo llamaron *xiuhcozcatl* o «joya de turquesa». Su nombre compuesto en latín se formó con los términos Meleagrides que significa el rey de las aves domésticas, gallina africana o de Guinea y gallopavo o pavo de la Galia. Hoy día se conoce como guajolote, pavo o *turkey* y es el platillo más común durante la navidad cristiana.

Pero regresemos a la dieta mesoamericana previa a la conquista y el papel que jugaba esta ave dentro de la misma. Sobre el consumo de proteína animal y el canibalismo, es evidente que testimonios como el de Rodrigo de Albornoz al rey (15/dic/1525) acerca del consumo de carne humana por los indios que según él se debía a la tradición y a que no contaban con ganado era sólo un prejuicio para justificar la conquista. En época más reciente, en las explicaciones teóricas sobre el consumo de carne humana por los pueblos mesoamericanos se esgrime un argumento parecido: debido a la escasez de proteína de origen animal, los mesoamericanos se veían obligados a comerse a sus congéneres. En efecto, la cantidad de proteína presente en la carne de pavo no es muy alta (Heyden y Velasco 1996: 238) y hasta ahora no es claro a qué se refieren las fuentes cuando se habla sobre el consumo de los perros mudos.

Sin embargo, la ausencia de ganado no implica por fuerza la falta de fuentes de proteína animal. De hecho, numerosos recursos como los insectos, que todavía se consumen en varios lugares de lo que fue Mesoamérica, han probado ser fuentes de alto contenido de proteínas, con rangos de entre 30 a 70 u 80 por ciento expresados en base seca (Ramos-Elorduy y Pino 1996: 93). Es decir, aunque habían escasos animales domésticos, existía una numerosísima fauna salvaje pues como señala un autor, América es el continente con mayor riqueza de fauna en el mundo (Delibes 1990: 5). Los testimonios sobre diversos alimentos de origen animal incluyen peces, camarones, mariscos en general, y en los pueblos de tierra adentro, se mencionan hueva de mosco, gusanos, bacracios, peces y mariscos en donde había lagos o ríos y una gran cantidad de animales de caza. No parece una exageración la afirmación del Alcalde mayor de Tehuantepec en 1580, cuando asienta en el renglón de los mantenimientos que tenían por común los naturales en su antigüedad los consabidos maíz, chile, frijol, calabazas de la tierra, batatas, miel, muchos tipos de frutas, y carnes de venado y puer-

cos monteces, liebres, conejos, armados e iguanas... y muchos géneros de pájaros y sapos, y gallinas de la tierra y pescado... (Acuña 1984, 3: 116; "Relación de Tehuantepec").

En general, las *Relaciones Geográficas* enfatizan en la abundancia de fauna silvestre. No toda era comestible, pero con frecuencia, como pasaba en Tetitpac en la misma Antequera, los guajolotes -y luego también las gallinas de Castilla- que se criaban en los solares eran abundantes. En muchos de tales documentos, que abarcan un amplísima área de Mesoamérica, Aridoamérica y parte de Centroamérica, se señala que hay leones pardos y lobos grandes, y adives y gatos monteces; crían en sus casas aves de la tierra y de Castilla, palomas, puercos y ovejas. En el campo, hay liebres y conejos, codornices, patos y otras muchas aves de volatería, y esto en mucha cantidad (Acuña 1984, 3: 173; "Relación de Tetitpac").

Incluso en zonas de alta densidad demográfica como era la parte norte del valle de México, en la jurisdicción de Tepeapulco, se dice que en 1580 había leones, lobos, zorros, venados, gallos y gallinas de la tierra en estado silvestre, al mismo tiempo que había cantidad de guajolotes o «gallinas de la tierra» domesticados así como gallinas de Castilla en gran cantidad. Al menos los venados, conejos, liebres y la volatería más todo tipo de caza lo comían en abundancia, junto con la vaca, los corderos, el maíz, chile, frijol y calabaza (PNE VI: *Relación de Tepeapulco* 298, 301; Acuña 1984, 7: 176, 179). De Cempoala se dice que en tiempo antiguo, comían conejos y liebres y venados y pájaros, y, los *chichimecos*, culebras y sabandijas del campo (Acuña 1984, 7: 78; "Relación de Cempoala"), además de los granos básicos y de las pencas de maguey asadas. En otros lados, los naturales comían nopales, pencas de maguey asadas, raíces, ratones y culebras (Acuña 1984, 7: 237, "Relación de San Juan Teotihuacan"). Estos ejemplos se pueden multiplicar a todo el territorio de Mesoamérica y también a una gran parte del norte de México. Es decir, las fuentes de proteína animal eran más numerosas de lo que en general se cree cuando se piensa sólo en los animales traídos a América desde el Viejo Mundo. Es verdad que en varios momentos y lugares la caza estuvo restringida para el consumo de los nobles pero no las otras fuentes que en general se agrupan como sabandijas. Lo que sí es verdad, es que el guajolote domesticado representaba una de las fuentes más extendidas y comunes, la más versátil porque su plumaje era muy apreciado para los adornos corporales, como todavía sucede entre los huicholes.

De hecho, la cría y consumo de guajolotes o pavos, junto con los de otras aves como patos y codornices, era muy amplia y común en la dieta de los pueblos americanos. No sabemos cuanto representaba en la dieta diaria el consumo de aves —y en general el de carne que no debe haber sido muy alto entre los *macehualli*—, pero es evidente que, sobre todo los pavos, se criaban en grandes cantidades, en parvadas que rebasaban las meras necesidades de la familia, a veces para el pago de tributo y para llevarlos en sus contingentes cuando estaban en guerra. Los españoles siguieron con prácticas parecidas.

En sus expediciones de guerra y exploración hechas hacia el norte a partir de la Nueva España, los españoles echaron mano de los alimentos indígenas, entre los que destacaron el maíz y las parvadas de guajolotes (CDI 1969, 14: 69). Cuando se pagaba su precio en los inicios de la conquista, se calculaba que valían dos reales, aunque por diversos medios se les tomaban a los indios ya fuera por la fuerza o bien se les obligaba a venderlos por mitad de su precio (CDI 1969, 7: 163; "Representación de Fray Bartolomé de las Casas al Consejo..."). En su ruta de la muerte hacia el noroeste en 1530, Nuño de Guzmán señalaba que en los pueblos había semillas y gallinas en grandes cantidades. En Usulutlan, por ejemplo, "hallóse... muy gran copia de bastimento y gallinas... que fue cosa en estrema... en tanta cantidad, que hubiera [bastado] para dos años" (CDI 1969, 14: 436; "Relación del descubrimiento y con-

quista que se hizo por el gobernador Nuño de Guzmán..."). Al acercarse a Culiacán, dice Alonso de Mata, escribano que hizo la *Relación*, no encontraron muchas gallinas [de la tierra], "... no sé si porque no hay o porque las mataron porque veníamos nosotros" (CDI 1969, 14: 460; *Id.*). Un año después, en la jornada que hizo Francisco Vázquez más al norte, señalaba que [en Cíbola]

Los pueblos son de á trescientas é doscientas, é de á cien cinquenta casas... La comida que tienen es mucho maiz, é frisoles, é melones, é algunas gallinas de las de México; y estas las tienen más por la pluma que para comer, porque hacen della pellones á causa que no tienen ningún algodón... (CDI 1969, 14: 319-320; "Relación del suceso de la jornada que Francisco Vázquez hizo en el descubrimiento de Cíbola. Año de 1531").

Más al norte, en el actual Nuevo México, entre los indios pueblo con poblaciones numerosas, en una que se afirma tenía "diez mil ánimas", la expedición de Ontiveros en 1583, recibió "mucha comida y gallinas de la tierra y otras cosas" (Tellechea 1989: 132). Por ese tiempo, en el Altiplano de la Nueva España el precio de los guajolotes era de real y medio, sin problemas —según Loyola— para comprar a tal precio hasta cien mil animales si se quisiera. En comparación, dos gallinas de Castilla valían un real, un torete doce reales, una ternera seis u ocho reales, un carnero cuatro (Tellechea 1989: 125).

Es probable que los primeros guajolotes llegaron en cantidades significativas a Europa, más precisamente a España, en la primera década del siglo XVI desde donde se difundieron hacia Italia y Francia y luego hacia otros países, para luego ser reintroducidos desde el imperio otomano a Europa y desde Inglaterra a los Estados Unidos. Pero como en muchos otros casos, corresponde a Colón el haberlos llevado a la corte española por primera vez, en donde "muchos se maravillaron, en ber que todo aquello [papagayos, gallipavos o guajolotes y otras muchas cosas de la tierra], ecepto el oro, era nuevo" (CDI 1969, 14: 365). Su aspecto diferente a otras aves de corral, lo mismo que su escasez lo convirtieron a principio del siglo XVI en platillo de nobles, mientras que por su abundancia de carne pronto fue adaptado por diversas tradiciones culinarias, tanto entre nobles como campesinos (Casanova y Bellingeri 1988: 182-183).

A pesar de que los polluelos requieren de más cuidados que los de las gallinas de Castilla, una vez que superan esa etapa son capaces de alimentarse por sí mismos y en un par de años alcanzar un peso de entre 12 a 20 ó más kilos por macho adulto o entre 5 y 7 kilos las hembras. Mientras que en México es tradición completar su alimentación con masa de maíz, a su llegada a Europa se recomendaba darles "diversas yerbas del huerto cocidas, pan y requesón", en añadidura de las yerbas, "animales y aire" de los que se creía que se alimentaban por sí mismos (Gallo en Casanova y Bellingeri, 1988: 185). Fuera de la época de celo, se crían en parvadas propias de cada sexo que pueden llegar a los centenares de individuos. En el México de hoy, en el ámbito doméstico, su crianza es propia de las mujeres y se crían en números cercanos a una o dos docenas: se les deja libres durante el día para que se alimenten en los alrededores y por las tardes se les da el complemento alimenticio para que reconozcan a su dueña y acudan a los nidos para protegerse de los posibles depredadores o del robo por los vecinos.

Fuera de estas consideraciones, para quien conoce un poco la cocina mexicana, el mole de guajolote es sin duda uno de los platillos de ocasión más extendidos. Entre las clases populares urbanas y rurales, los quinceaños, los festejos de onomásticos o de eventos como el término de la escuela pero sobre todo en las bodas, el mole es uno de los platillos siempre presentes. En el medio rural, se llega a programar —o al menos a considerar— el tiempo que se requiere para criar o engordar una buena cantidad de guajolotes que serán sacrificados el día de la celebración, de manera que las erogaciones en efectivo disminuyan, ya que pueden llegarse a

consumir hasta una veintena de animales en los días que dura el festejo. Por otra lado, la tradición navideña de comer un guajolote relleno al horno, parece más bien tener relación con la tradición anglosajona de celebrar el Día de Gracias, fiestas ambas que representan un gran negocio para los criadores de estas aves. En la actualidad, su carne se consume también en forma de jamón, salchichas y su carne comienza a ser más apreciada por su bajo contenido en colesterol.

Hay una gran distancia entre lo que comían los nobles y la dieta diaria de los campesinos. Sin embargo, y para terminar, cuando los españoles hablan sobre el canibalismo, creo que las palabras de Torquemada pueden ser aplicadas a toda la nobleza indígena, tanto como a la mayoría de los grupos indios. Con la guía de los escritos de Sahagún sobre la mesa de Moctezuma, Torquemada concluye que "Algunas veces (aunque pocas), [Moctezuma] comía Carne Humana, pero esta avía de ser de la sacrificada, y adereçada, muy por extremo, y de otra manera no la comía, como quisieron, falsamente, imputarle algunos, que ni lo supieron, ni entendieron, sino por mala voluntad, que les tenían concebida á los Indios" (Torquemada 1975, I: 229; lib. 2º, cap. LXXXVIII).

Bibliografía

- ABRAMS, H. León, Jr. "The Preference for Animal Protein and Fat: A Cross-Cultural Survey", en Marvin Harris y Eric B. Ross, (ed.). *Food and Evolution. Toward a Theory of Human Food Habits*, Filadelfia, Temple University Press, 1987, pp. 207-223.
- ACOSTA, Joseph de [1590]. *Historia natural y moral de las Indias en que se tratan de las cosas notables del cielo, elementos, metales, plantas y animales dellas y los ritos y ceremonias, leyes y gobierno de los indios*, México, Fondo de Cultura Económica, 1962, «Biblioteca Americana. Serie Cronistas de Indias, 38».
- ACUÑA, René. *Relaciones Geográficas del Siglo XVI*, Instituto de Investigaciones Antropológicas, México, UNAM, 1984, «Etnohistoria. Serie Antropológica».
- ALVARADO Tezozomoc, Hernando. *Crónica Mexicana, escrita por D. Hernando Alvarado Tezozomoc, hacia el año MDXCVIII, anotada por el Sr. Lic. D. Manuel Orozco y Berra y precedida del Códice Ramirez, manuscrito del siglo XVI intitulado: Relación del origen de los indios que habitan esta Nueva España según sus historias y de un examen de ambas obras, al cual va anexo un estudio de cronología mexicana por el mismo Sr. Orozco y Berra*, México, Porrúa, 1980, «Biblioteca Porrúa».
- CASANOVA, Rosa y Marco Bellingeri. *Alimentos, remedios, vicios y placeres. Breve historia de los productos mexicanos en Italia*, México, INAH-OEA, 1988.
- COLECCIÓN de documentos inéditos relativos al descubrimiento, conquista y colonización de las posesiones españolas de américa y oceanía, Nendel, Krauss Reprint, 1969.
- COLÓN, Cristóbal. *Los cuatro viajes del almirante y su testamento*, México, Espasa-Calpe Mexicana, 1984, «Colección Austral, 633».
- CORTÉS, Hernán. *Cartas y Documentos*, México, Editorial Porrúa, «Biblioteca Porrúa, 2», 1963.
- CHIAPELLI, Fredi, (ed.). Michael J. B. Allen y Robert Benson, (coed.). *First Images of America. The Impact of the New World on the Old*, 2 vol. Berkeley, University of California Press, 1976.

- DELIBES de Castro, Miguel. *La fauna iberoamericana*. México, Red editorial iberoamericana, 1990.
- DÍAZ del Castillo, Bernal. *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, México, Editorial Porrúa, 1976, «“Sepan cuantos...”», 5».
- DURÁN, fray Diego. *Historia de las Indias de Nueva España e Islas de la Tierra Firme. Edición paleográfica del manuscrito autógrafo de Madrid, con introducciones, notas y vocabularios de palabras indígenas y arcaicas [con 116 láminas en facsímil, del códice original, a color]*, 2 tomos, México, 1984, Porrúa, «Biblioteca Porrúa, 36 y 37».
- GARCÍA Acosta, Virginia. *Los señores del maíz. Tecnología alimentaria en Mesoamérica*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes-Pangea, 1991.
- HARNER, Michael. “The Ecological Basis for Aztec Sacrifice”, *American Ethnologist*, 4 (1), Washington, AAA, 1977, pp. 117-135.
- HARRIS, Marvin [1986]. *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes-Alianza Editorial, 1989, «Los noventa. Cultura crítica de nuestro tiempo».
- HARRIS, Marvin y Eric B. Ross, (ed.). *Food and Evolution. Toward a Theory of Human Food Habits*, Filadelfia, Temple University Press, 1987.
- HEYDEN, Doris y Ana María L. Velasco “Aves van, aves vienen: el guajolote, la gallina y el pato”, en Janet Long Towell (coord.) *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, IIH-Programa Universitario de Alimentos, México, UNAM, 1996, pp. 237-253.
- KEMPER, Robert V. “La comida en Tzintzuntzan, Michoacán: tradiciones y transformaciones”, en Janet Long Towell (coord.). *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, IIH-Programa Universitario de Alimentos, México, UNAM, 1996, pp. 365-395.
- LIEBERMAN, Leslie Sue “Biocultural Consequences of Animals Versus Plants as Sources of Fats, Proteins, and Other Nutrients”, en Marvin Harris y Eric B. Ross, (ed.), *Food and Evolution. Toward a Theory of Human Food Habits*, Filadelfia, Temple University Press, 1987, pp. 225-258.
- LONG Towell, Janet, (coord.). *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, IIH-Programa Universitario de Alimentos, México, UNAM, 1996.
- LÓPEZ Terrada, María Luz y José Pardo Tomás. “Las primeras noticias y descripciones de las plantas americanas (1492-1553)”, en López Piñero, José M; José Luis Fresquet Febrer, María Luz López Terrada y José Pardo Tomás, *Medicinas, drogas y alimentos vegetales del Nuevo Mundo. Textos e imágenes españolas que los introdujeron en Europa*; Madrid, Ministerio de Sanidad y Consumo, 1992, (Instituto de Estudios Documentales e Históricos sobre la Ciencia, Universidad de Valencia), pp. 17-103.
- MANUSCRITO 218-220 de la Colección Palatina de la Biblioteca Medicea Laurenziana. Códice Florentino para mayor conocimiento de la historia del pueblo de México, México, Secretaría de Gobernación, Gobierno de México, 1979.

PÉREZ López, Emma Paulina y Ernesto Camou Healy. "Desarrollo agropecuario y cambios en la alimentación y nutrición", en Mario Humberto Ruz y Julieta Aréchiga V., (ed.). *Antropología e interdisciplina. Homenaje a Pedro Carrasco*, Sociedad Mexicana de Antropología-Instituto de Investigaciones Antropológicas, México, UNAM, 1995, pp. 309-322.

RAMOS-Elourdy de Conconi, Julieta. *Los insectos como fuente de proteínas en el futuro*, México, Limusa, 1987.

RAMOS-Elourdy, Julieta y José Manuel Pino Moreno. "El consumo de insectos entre los aztecas", en Janet Long Towell, (coord.). *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, IIH-Programa Universitario de Alimentos, México, UNAM, 1996, pp. 89-101.

TELLECHEA Idígoras, J. Ignacio. *Martín Ignacio de Loyola. Viaje alrededor del mundo*, Introducción de ...Historia 16, Madrid, 1989, «Crónicas de América, 16».

TORQUEMADA, fray Juan de *Monarquía Indiana*, 3 vols., México, Porrúa, 1975, «Biblioteca Porrúa 41, 42, 43».

RESEÑA

El libro Vivir en frontera de Jan De Vos y la Colección Historia de los Pueblos Indígenas de México

Teresa Rojas Rabiela
CIESAS

El libro de Jan De Vos *Vivir en Frontera. La experiencia de los indios de Chiapas*, fue el segundo que se publicó en la Colección que inicialmente llamamos *Historia Indígena de México* y más tarde *Historia de los pueblos indígenas de México*. El primero de los libros publicados se debe a la antropóloga Danièle Dehouve y se titula *Entre el caimán y el jaguar. Los pueblos indios de Guerrero* (durante la época colonial).

El de Jan De Vos vio la luz en 1994 con 2 000 ejemplares, y ahora, cuatro años más tarde, ve su primera reimpresión, con otros 2 000 ejemplares. Tirajes los dos demasiado cortos, en un proyecto que se propuso imprimir inicialmente 10 000 ejemplares. ¡Problema de los cambios sexenales y de nuestros sistemas editoriales universitarios! Pero en fin, la obra aquí está y también una buena parte de la Colección.

A la fecha contamos con 13 títulos, dos más están en prensa y otros 15 en algún punto del proceso de hechura, lectura o revisión. Tenemos ejemplares de "la experiencia de los indios" (parafraseando el subtítulo puesto por el Dr. De Vos al de Chiapas) de regiones del norte y sur de México, de los periodos colonial y decimonónico. Una empresa que parecía casi imposible en un inicio (allá por 1990) resultó, sino imposible sí muy compleja y difícil, pero al fin posible!

¿Por qué una Historia de los pueblos indígenas de México?

Hace diez años, cuando el proyecto de la Colección se concibió, se partió de la evaluación de que México carecía de una historia de los pueblos indígenas, especialmente del lapso que va del llamado "contacto" (entre estos pueblos y los europeos), hasta la Revolución mexicana. Esto no significa de manera alguna que no existan esfuerzos y muy importantes de historiadores y antropólogos, que desde la época colonial misma, pero sobre todo a partir del siglo XIX, se han ocupado de historiar y describir el devenir de los diversos grupos indígenas, a partir de la conquista. En México existe una larga, vigorosa y respetable tradición de estudios históricos sobre los diversos periodos, desde el prehispánico hasta nuestros días, así como numerosas historias estatales, regionales y locales, pero los consideramos insuficientes y parciales en cuanto a su cobertura temporal o espacial, de tal forma que amplias regiones y numerosos pueblos indígenas han sido ignorados o bien insuficientemente abordados.

El llamado *Handbook of Middle American Indians* (especialmente sus volúmenes 13 a 16 dedicados a la Etnohistoria, publicados en Austin, por la Universidad de Texas, de 1972 a 1975), debidos a la iniciativa de varios historiadores y etnohistoriadores norteamericanos, era el esfuerzo más significativo por sistematizar la bibliografía y las fuentes históricas indígenas y europeas desperdigadas en todo el mundo para conocer la etnohistoria de los indígenas de la América Media (México y Centroamérica), así como para establecer con precisión las jurisdicciones coloniales a nivel político y religioso. Sin embargo, el formidable esfuerzo hecho por los promotores de *Handbook* no pudo culminar en los correspondientes capítulos sobre la historia de los diversos pueblos indios, como era su deseo. Y no es porque no se lo hubieran planteado, pero al final decidieron que, "intentar la tarea de escribir artículos substanciales sobre los grupos indígenas de América Media en el periodo colonial... sería prematuro dada la débil base monográfica, el desorden y la falta de conocimiento acerca de las fuentes necesarias, el reducido número de especialistas y los puntos de vista conflictivos acerca del campo y naturaleza de la Etnohistoria..." (H. F. Cline, 1959, en 1972, 12:4). Es de justicia reconocer que esa obra junto con otras muchas de autores mexicanos y extranjeros, sentó las bases para que, años después, el proyecto de la Historia de los pueblos indígenas de México se pudiera concretar.

En efecto hacia 1989, la brecha existente entre los conocimientos derivados de los estudios arqueológicos y los etnológicos provenientes de trabajo de campo (es decir la brecha entre el periodo prehispánico y el contemporáneo) se había reducido, y existía ya una base monográfica, un avance teórico y metodológico y un mayor número de especialistas capaces de emprender la tarea por tanto tiempo pospuesta: la de darle a México y especialmente a las regiones y pueblos indígenas, una versión actualizada y fundamentada de su historia, que diera continuidad y tendiera el puente entre el periodo prehispánico y el siglo XX.

La coyuntura se presentó con la proximidad de la conmemoración del célebre Quinto centenario del "encuentro de dos mundos", que fue aprovechada para planear el proyecto a las dos instituciones patrocinadoras en 1989. El CIESAS contaba con una sólida tradición de estudios etnohistóricos, así como con la infraestructura académica y las relaciones necesarias con los autores externos; el INI con los recursos de apoyo y con la misión institucional para impulsarlo.

La idea detrás del proyecto

La necesidad de conocer la historia de los pueblos indígenas de México en toda su complejidad es académica, pero sin duda tiene fundamentos políticos y culturales puesto que la historia oficial, muchas de las historias académicas y la visión que los diversos medios de difusión presentan sobre ella, perpetúa prejuicios y mistificaciones, es eurocéntrica y es parcial.

El papel de los pueblos indígenas se oculta o minimiza, como si éstos hubieran dejado de existir en el momento mismo en que los europeos arribaron al continente, o bien se les considera sólo en función de las acciones que éstos desplegaron. Así, es muy frecuente que el indio y los pueblos originarios se conciban y presenten como meros receptores de influencias, de "cultura" y de "civilización", como "telón de fondo" de las acciones de los europeos y sus descendientes en estas tierras. Como efecto de esta visión las sociedades indias aparecen con un cúmulo de "carencias" y de anacronismos, al vérselos reflejadas en el espejo occidental europeo. Se habla así por ejemplo de que a la llegada de los castellanos, los mesoamericanos carecían de rueda, de arado, de trigo y pan, y de un sinnúmero de otros elementos técnicos y botánicos propios del Viejo mundo.

Como acertadamente lo ha señalado Enrique Florescano, este enfoque en realidad no ha hecho sino entorpecer y oscurecer el proceso de conocimiento sobre la historia indígena y por lo tanto sobre la historia toda del país, al minimizar y ocultar el papel principal jugado en ésta por los pueblos mesoamericanos y nortefños. Para nosotros esta visión eurocéntrica de la historia de México y el modo de historiar asociado a ella, pueden y deben ser sustituidos por un enfoque que sea al mismo tiempo crítico y objetivo, mediante el cual se examine el papel real de los pueblos indios en nuestra historia.

Estos fueron los planteamientos para proponer la Colección como una obra de síntesis, de revisión crítica y de señalamiento de problemas no resueltos, que intente recuperar plenamente la raíz indígena de la historia de México. Esta es su filosofía y su sentido.

A casi diez años de iniciado el proyecto, ante los cambios ocurridos en el país en esta década, la idea que lo animó ha ganado mayor vigencia y actualidad. La pluralidad cultural de México, presente siempre pero no aceptada ni comprendida por la gran mayoría de los mexicanos, está vigente en la realidad nacional y proporciona un marco más que adecuado a este esfuerzo, lo actualiza, le da sentido.

¿Por qué Jan De Vos?

El doctor Jan De Vos es sin duda uno de los especialistas más reconocidos y conocedores de la historia y la actualidad de los indígenas de Chiapas. Se atrevió a escribir este libro, y uso aquí su propia expresión, porque ha "vivido más de 20 años cerca de los campesinos nativos" del estado de Chiapas y también porque ha "dedicado, durante este *Katún*, el mejor de [sus] mis esfuerzos a la indagación sobre el pasado." (p. 20)

Jan es uno de esos escasos autores que puede presentarnos una historia de continuo, que no fragmente en dos o más periodos la que es una unidad. Gracias a esta capacidad, el libro recupera la historia de los indios chiapanecos durante 400 años. Pese a las limitaciones a las que, como casi todos los que se consagran a la escritura de la historia de pueblos acerca de los que contamos con pocos testimonios propios, Jan lo logra, desentrañándola de las fuentes que él llama de la memoria "ladina", a saber, el "acervo de documentos que españoles, criollos y mestizos acumularon a lo largo de cinco siglos." En efecto, "Los indios que hablan en ellos, lo hacen generalmente con una voz traducida del castellano y filtrada a través de los prejuicios etnocentristas de los escribanos."

Contando con esta crónica dificultad de origen y con otras más, y reconociendo también que el acercamiento es muy relativo y sólo a manera de la visión del rostro reflejado en un espejo, la obra de Jan logra transmitirnos el devenir trágico, tanto como la hazaña de sobrevivencia biológica y cultural de los indios de Chiapas.

Nuestro autor fue uno de los primeros audaces colegas en aceptar nuestra invitación a escribir uno de los textos de síntesis de la Colección. La obra que él describe como una

"breve historia de los indios de Chiapas" presenta, en 177 páginas, 46 documentos, cuadros, recuadros, mapas e ilustraciones, una "semblanza más que crónica". Semblanza en la cual el "largo camino de los indios de Chiapas a través del tiempo colonial y neocolonial, sin llenar las páginas con fechas, nombres y sucesos. "Sabemos, porque nos lo dijo, que el texto le costó harto trabajo por el espacio limitado (en número de páginas) y el tiempo reducido (hasta la Revolución). Se lo agradecemos

Ante el reto de escribir esta obra por encargo, fue la de tratar de ponerse "en el lugar de los conquistados e [imaginarse] imaginarme cuáles fueron los acontecimientos que más marcaron su destino." (p. 25) El título escogido expresa su concepción de la experiencia: vivir en frontera, los indios viviendo en la frontera de su propio mundo; una frontera impuesta a la población autóctono por los europeos y sus descendientes.

En su esfuerzo por narrar esa historia desde el punto de vista de los indios, Jan es muy claro en identificarla como lo hizo Antonio García de León en su propia obra: un "memorial de agravios", como "una corriente ininterrumpida de situaciones de opresión y las respuestas a ellas dadas." (p. 27). Con "amorosa atención" nos conduce por el curso que a manera de corriente fluvial, recorre "el terrible *Katún* de la conquista (1524-1544), la larga época de la dominación colonial (1545-1821) y el agitado siglo que se extiende entre la Independencia y la Revolución (1821-1911)." (p. 27) Jan se esforzó en dar a su obra "la mejor unidad posible", "De allí la ausencia de división entre época colonial y siglo diecinueve y entre éste y el siglo veinte. Tratando de ver la historia desde la experiencia de los indios..." (carta).

Su punto de vista de *Kaxlán*, pero de *Kaxlán* ilustrado y comprometido, mucho nos ayuda en estos difíciles tiempos, a situar y a situarnos frente a la compleja realidad actual de Chiapas. Cuando lo escribió y fue publicado, no sabíamos aun del levantamiento zapatista, pero sin duda parte de las claves de su explicación histórica y contextual está en este "breve recuento histórico" como con modestia describe Jan De Vos a su obra.

La propuesta gráfica del libro

Deseo resaltar también aquí la propuesta gráfica del libro, en la cual las fotos "no apoyan en forma directa el contenido, sino muestran al lector, cronológicamente, el rostro humano del indio chiapaneco visto desde afuera", con imágenes hechas por *Kaxlanes* y que por lo mismo sufren del mismo mal que los documentos: "miradas ajenas al fin".

Pese a ello digo yo, son fotos magníficas, la mayoría en blanco y negro, de varios fondos y debidas a fotógrafos de la calidad de Desiré Chamay en la cual vemos a aquel jefe lacandón del Usumacinta hacia 1882 (página 95), o a ese otro joven chol con su carabina, sentado en el interior de uno de los edificios de Palenque, debida a Teobert Maler de ca. 1887 (página 90). Yo agregué algunas otras fotos a color como la muy poco conocida del indio de la Costa del Mar del Sur y Guatemala procedente del *Códice Tudela*, o las varias de músicos y danzantes, procedentes del álbum de acuarelas y litografías de Claudio Linati, respetando la idea de Jan de que fueran representaciones humanas. Sólo una no lo fue (la de la Matrícula de tributos).

Quiero repetir que este libro, como los otros de la Colección, se planeó publicarlo en grandes tirajes: no se pudo. Pero todo va tomando su curso, como el río de Atahualpa; y aunque más lentamente, este libro ha sido y será leído por muchos. Se lo agradecemos a Jan y a las instituciones y personas que han colaborado para que se publicara la primera vez y ahora esta segunda. Especialmente al Dr. Mario H. Ruz, codirector de la Colección y lector cuidadoso, y a las autoridades del CIESAS y del INI.



Nahua de Huachinango, Puebla, con castañas o barriles, 1890.
(Fototeca del INAH, Fondo Teixidor, núm. 350843)

Comisión Especial sobre Peritaje Antropológico

Durante la última Asamblea Ordinaria del CEAS, celebrada el día 23 de septiembre de 1998 se acordó crear una *Comisión Especial sobre Peritaje Antropológico* que será la encargada de discutir y difundir las disposiciones del artículo 50, inciso o) de la Ley Reglamentaria del artículo 5º Constitucional, relativo al ejercicio de las profesiones en el Distrito Federal, de acuerdo al cual la Dirección General de Profesiones a través de los *Colegios de Profesionistas* podrán otorgar el reconocimiento de "peritos" en diferentes especialidades. Esto significa que el CEAS estaría en condiciones de nombrar y avalar especialistas de la Etnología, la Antropología Social y la Etnohistoria como *peritos antropológicos*.

Es en este contexto que la *Comisión sobre Peritaje Antropológico* tiene como objetivo analizar, difundir y promover esta propuesta, así como también convocar a la comunidad antropológica interesada en el peritaje a participar activamente en las tareas que el CEAS le ha encomendado.

La Comisión se ha planteado iniciar sus actividades con el acopio y difusión de los trabajos periciales que se han realizado en México y América Latina. Asimismo, ha decidido impulsar la discusión sobre las potencialidades y campos del peritaje antropológico en el ámbito nacional; analizarlo como un instrumento que puede coadyuvar en la instauración de un diálogo intercultural, respetuoso y totalmente de la pluralidad étnica del país y en la mejor impartición de justicia, y como un nuevo espacio del ejercicio profesional de nuestra disciplina, guiado por principios éticos que deben orientar el quehacer antropológico.

La Comisión quedó integrada por Guadalupe Escamilla, Artemia Fabré, Francois Lartigue, Elio Masferrer, Héctor Ortiz y Laura Valladares, quienes hacemos una cordial invitación a todos los colegas que deseen aportar sus experiencias sobre el tema, así como a todos los interesados en involucrarse en el peritaje antropológico.

Para mayor información favor de comunicarse al correo electrónico del CEAS: ceas@data.net.mx

A la memoria de Enrique Valencia

Ángeles Uriega Ponce de León
ENAH/CEAS

Hace 48 años llegó Enrique Valencia a México, dejando atrás su pequeña ciudad natal al sur de Colombia. Al llegar decide terminar sus estudios de Arquitectura, pero al estar trabajando en la Secretaría de Comunicaciones y Obras Públicas, entra en contacto con antropólogos que reviven su interés por la Antropología, ya que en Colombia había estado colaborando con un grupo de investigadores del Instituto Nacional de Antropología. Su ingreso formal a la Escuela de Antropología se da en 1957, en esta época se relaciona con Oscar Lewis, con quien trabaja durante un año, en 1960, como asistente de investigación.

Después de la experiencia con Lewis, el INAH le propone hacer una investigación sobre la Merced, estudio que le interesa ya que ve la posibilidad de conjuntar las visiones de la antropología y de la sociología urbana. El resultado fue: *La Merced (estudio ecológico, social de una zona de la Ciudad de México)*, tesis presentada en 1963, trabajo pionero en virtud de que fue uno de los primeros en abordar la problemática urbana desde la perspectiva de la antropología mexicana; se habían hecho investigaciones sobre esta línea, pero por norteamericanos.

Durante 1968, participa activamente junto con Arturo Warman, como representante de los profesores de la Escuela de Antropología ante el Consejo de Huelga. En este contexto junto con el mismo Arturo Warman, Guillermo Bonfil, Mercedes Olivera y Margarita Nolasco escriben: *De eso que llaman Antropología mexicana*, que los marca como un grupo de antropólogos radicales que plantean un cambio en la visión antropológica, es decir, pretenden un cambio de una antropología puramente indigenista hacia una antropología abierta a otro tipo de problemas y relaciones.

Entre 1972 a 1976 colabora con Guillermo Bonfil en el Instituto Nacional de Antropología e Historia en donde fundan los primeros ocho centros regionales del Instituto.

En el año de 1982 ingresa al INI como Subdirector de Antropología Social y Etno-desarrollo. Invitado por el entonces Director Salomón Nahmad. Años después en 1991 vuelve a colaborar con Guillermo Bonfil en la Dirección de Culturas Populares y, posteriormente también con Bonfil, dentro del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, en el cual participó en la formulación de un diseño metodológico y conceptual para la creación de un Sistema Nacional de Información Cultural en el que se organizarían acervos culturales de museos, iglesias, colecciones, etc., que incluirían la elaboración de discos compactos.

Aunada a toda esta trayectoria institucional, fue profesor en varias ocasiones de la ENAH y durante 33 años lo fue en la UNAM, impartiendo principalmente cursos de metodología, pues tenía gran interés por la formación académica de los estudiantes.

En estos 48 años de vida en México, su producción dentro de la Antropología Mexicana fue constante, tanto en términos académicos como de propuesta para el desarrollo institucional de la misma; su bibliografía es amplia y abarca desde temas como el método marxista en la antropología, el etnodesarrollo, la educación indígena, la formación antropológica, hasta temas como el desarrollo de la guerrilla y propuestas para el desarme y la obtención de la paz.

ENRIQUE VALENCIA



DESCANSE EN PAZ, Enrique Valencia, formador de muchas generaciones de estudiantes.



Colegio de Etnólogos
y Antropólogos Sociales, A. C.